Pavés de saumon au Vinaigre à la Pulpe de Framboise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min



Ingrédients :

- *2 pavés de saumon*
- *2 c. à s. de Vinaigre à la Pulpe de Framboise*
- *1 c. à s. de crème semi-épaisse*
- *Quelques baies roses*
- *1,5 c. à s. de sauce de soja*
- *1 c. à s. d'Huile d'Olive Vierge Extra*
- *1 c. à s. de miel*
- *Fleur de sel*

Etapes :

- Dans un bol, mixer et ajouter 2 cuillères à soupe de Vinaigre à la Pulpe de Framboise, la sauce de soja, le miel, la cuillère à soupe de crème semi-épaisse.
- Mixer
- Préparer votre papier cuisson pour réaliser les papillotes.
- Au centre de chaque papillote, verser 1 cuillère à soupe d'Huile d'Olive.
- Déposer les pavés de saumon
- Verser la sauce aux framboises sur les pavés.
- Déposer quelques baies roses.
- Refermer les papillotes de façon hermétique.
- Ajouter une couche d'aluminium autour.
- Les déposer dans une poêle et faire cuire à feu doux 10 à 15 minutes, selon votre préférence.